

CALENDARIO D E L CASTAGNAJO

Nel quale restano descritte le faccende
mensuali del Castagnajo.

S C R I T T O

DAL PROPOSTO LASTRI

*Descrizione utilissima nella quale s'indica
l'unico mezzo di far propagare una pianta
di tanta utilità per alimentare la gente
della Campagna, articolo dell'Agricoltura
in molti luoghi dell'Italia trascurato; con
in fine la regola per macinar le Castagne,
e la maniera di conservarne la farina.*



I N V E N E Z I A
M D C C X C I I I .

Nella Stamperia GRAZIOSI a S. Apollinare
Con Pubblica Approvazione.

B. S.
XVII
A
1797

CALENDARIO
DEL CASTAGNAJO.

INTRODUZIONE.

Merita certamente di avere un luogo tra questi Calendarij pratici quella Pianta, che dalla Divina Provvidenza, sempre intenta a beneficio dell'umani genere, è stata destinata ad essere il principale sostentamento di tanti abitatori sparsi nelle sterili e desolate montagne, con render fruttifera gran parte di terreno che sarebbe inerte alla produzione del frumento. Dico del Castagno, il cui frutto faceva la delizia delle Menfe Pastorali sino allora quando si credeva doverfi solamente riporre nel numero delle noci e delle ghiande, come appunto si osserva essersi chiamato dal Poeta Mantovano Castagne, Noci, quel cibo che era tan-

4
ro gradito alla sua supposta Amari-
rilli:

„Castaneasque nuces, quas Amaryllis
amabat.

Anche Plinio facendo l'Istoria di questa pianta lasciò scritto nel Lib. 15. Cap. 23. che ella fu trasportata la prima volta nell'Italia da Sardi, Città della Lidia, già Reggia di Cresfo, e che in quei primi tempi non incontrando questo frutto maggiore stima delle noci e delle ghiande, serviva a taluno per sottrarsi ai rigori della fame; ma che dopo riconoscendosene da Tiberio Cesare il sapore, la bontà, e la salubrità, divenute allora le piante più accreditate e più celebri col farle seminare ed innestare, excellentioribus fatu factis, fino da quel tempo s'introdusse l'uso di macinar le Castagne, e farne cibo, ed a tal segno si era moltiplicato questo genere, che se ne contavano di otto specie.

Sembrò veramente cosa inesplicabile agli antichi, che la natura avesse con
tan-

5
tanta gelosia procurato di difendere
questo frutto, allora tenuto a vile, dal-
le ingiurie dell'aria, armandolo di un
riccio, così detto dalle punte, o spine
che si assomigliano a quelle del Ric-
cio animale, ed insieme di due cortec-
ce concentriche, la prima delle quali
facendosi sempre più consistente, dal
colore che prende presso che scuro,
dà il segno di una perfetta maturità.
Ma noi abbiamo ragione di ammirare
il provido disegno della natura, tanto
nel custodire il frutto, quanto nel da-
re alle piante tal nervo e robustezza
da conservarsi in mezzo alle nevi, ai
venti, ed ai lunghi ghiacci non solo
molti anni, ma ancora qualche secolo,
e di crescere inoltre ad una smisurata
grandezza, come alcuni si vedono, di
otto, e dieci braccia di circonferenza;
noi, dico, che sappiamo quanto van-
taggio risenta la pubblica economia dal-
le abbondanti raccolte di questo frutto.
Questo è il cibo ordinario di tanti vi-
venti, che quasi staccati e divisi dall'
umano commercio, abbandonati all'or-
ror delle selve, appena e a gran stento

risenton di quello i benefici effetti: cibo che manipolato e cotto in varie maniere riesce grato al gusto, e sani, vegeti, ed appariscenti fa diventar tutti quegli che ne fanno uso giornaliero. Infatti a tante vaghe Amarillidi rassembrano la maggior parte delle fanciulle delle montagne, il cibo comune delle quali, benchè sia la farina di castagne, pure è tale la loro robustezza, ed il color bello e rubicondo che hanno in volto, da muovere invidia a quelle che nelle Città di bellezza portano il vanto.

L'Avvocato Montini Casentinese parlò così del Castagno in un suo Poemetto in lode della sua Patria, messa al confronto col Valdarno di Sopra, e col Mugello:

Ma che direm dell'altro arbor sì
grande,
E sì pregiato in guise altere e nuove,
Che alcun più fruttuoso in monte
e in piano
Ritrovar non saprem pel vitto
umano?

Quan-

7

Quantunque invidioso, aspro, ed
 irfuto
 Sue grazie il benedetto arbor dispensa;
 Coll' imbandire al popolo minuto,
 E ai Cavalieri montanar la mensa,
 Quasi a tutta l'Etruria unico ajuto,
 Le scarsezze di Cerere compensa
 Coll' abbondanza de' suoi freschi doni
 Di Castagne fugose e di Marroni.

Non farà fuor di proposito di dar
 qui un' idea della diversa qualità dei
 Castagni, e del loro frutto, per passar
 poi a indicare i primarj uffizj d'un Ca-
 stagnajo.

Benchè non sia facile di determina-
 re quante specie di Castagni si trovi-
 no, nonostante le principali e più no-
 te son le seguenti. La somma divisio-
 ne si è in salvatici e domestici; questi
 poi si suddividono, secondo i vocaboli
 del Pistoiese, in Marroni, Carpinefi,
 o Carraresi, Pastinesi, Rossoli, Fronzo-
 li, Romagnuoli, Brandigliani, e Ballotti.

I Castagni Salvatici producono le
 loro castagne di qualità piccole, con so-
 stanza amara, e in grande abbondanza.

Comunemente si serve di queste per uso dei bestiami, in quella guisa che altri si servono delle ghiande delle querce, perchè la farina non sarebbe buona, seppure non si mescolasse con altra di altri generi.

I Marroni sono i migliori frutti, ma non fanno indifferentemente in qualunque luogo delle montagne; e richiedono clima docile, terreno fresco, e di buona qualità; onde questi non regnerebbero nelle alte montagne dominate dal maggior rigore del freddo, ove si vedono assai rari e poco curati, per essere il loro frutto troppo incerto e fallace. Ma ne' loro propri luoghi fruttano bene a proporzione della loro qualità, e benchè potrebbero ridursi in farina come le altre castagne, non però si pratica, servendosene piuttosto per cuocer freschi in ballotte, ed in arrostiti, o bruciate.

I Carpinesi, o Carraresi, che amano l'istesso clima e terreno dei Marroni, ma che si vedono far buona prova anco nei luoghi più alti e più freddi, sono di colore rossellino e lustro.

stro. Questo è uno degl' innesti più gentili, frutta abbondantemente, e si ricava dalle sue castagne una farina un poco più dolce degli altri, ma più soggetta a perire.

I Pastinesi poi, che sono di gentile innesto quanto i sopradetti, richiedono clima più fresco; perciò regnano in luoghi alquanto più alti delle montagne. Producono le lor castagne d'un color nericcio, con peluria bianca, e benchè la farina che da esse si ricava sia alquanto meno dolce che quella de' Carraresi, nondimeno si conserva lungamente buona e sana, onde per tal uso sono i migliori.

I Rossoli producono le castagne, che in qualche parte si assomigliano al Marrone, ma più piccole, e di color rossiccio.

I Fronzoli pure fanno le lor castagne più piccole, ma buone come le altre per ridursi in farina, la quale pure riesce di buona qualità.

I Romagnuoli fanno le castagne piccole, di color nericcio, e queste, più particolarmente degli altri, in car-
di

di o ricci che fanno penzoli a gruppi a modo di grappolo d' uva , quali dopo esser maturi cadono così intieri dalla pianta , e con istrumento fatto ad arte si percuotono in terra , affine di aprirgli , e cavar fuori le castagne che vi si racchiudono .

I Brandigliani fruttano in molta quantità , anco superiore agli altri , producono le lor castagne di mediocre mole , e di un color mezzo bianco e mezzo scuro , dimodochè se dal colore si dovesse giudicare non si crederebbe mai che fossero condotte alla sua perfetta maturità .

I Ballotti poi producono il loro frutto in poca quantità . Queste castagne sono di color nericcio assai scuro , e si assomigliano alle nostre Ballotte cotte che facciamo con i Marroni , e la denominazione nostra di Ballotte è venuta da questa specie di castagne , che dal loro colore pajono cotte e bollite .

Queste ultime cinque qualità d' innesti di castagni , cioè , Rossoli , Fronzoli , Romagnoli , Brandigliani , e Ballotti

lotti regnano in terreni alti, montuosi e freddi, e fino vicino all' Appennino; tutti poi egualmente producono castagne buone e capaci per far farina.

Il frutto in generale di ciascheduna pianta è proporzionato alla mole, e qualità di esse, essendovene alcune che fruttano ognanno quattro o cinque sacca di castagne, che farebbero altrettante staja di farina, seppur tal raccolta non venga impedita da qualche disgrazia.

Pochi però, generalmente parlando, sono i castagni che producono tanto frutto da ricavarne uno stajo di farina.

Tutta la raccolta delle castagne, e marroni della Toscana, presa per l'anno medio, secondo le portate degli ultimi tempi, ascende a staja 800. mila incirca.

I principali luoghi, donde si trae questo frutto, sono il Mugello, il Casentino, i Monti Pisani, quegli di Pistoja, il Pietrasantino, la Lunigiana, la Romagna, e la Provincia Superiore e Inferiore di Siena.

GEN-

GENNAJO.

Tutto questo mese si reputa il tempo più opportuno e più sicuro per tagliare il legname da costruzione delle piante di castagno.

Si andrà dunque nel Castagneto contrassegnando e destinando al taglio quelle piante che si troveranno vicine a perire, o di poco o niun frutto.

Tagliate, e recise dal suolo se ne trarranno diversi utili materiali, come tavole grossissime, travi, travicelli, e torrenti. Tal legname è molto adattato per adoprarli per finestre ed usci esterni, perchè regge molto, anche esposto alle ingiurie dell'aria. Il miglior legno peraltro è sempre quello del Castagno salvatico, perchè più compatto, più schietto, e meno cipolloso: difatto le più stimate doghe per tini, e botti levansi dal così detto Pedagnolo di Porcina, che è il piede del Castagno salvatico.

Nei luoghi destinati a Palina di Castagno, si tagliano, e si appuntano i
pali,

pali, essendo questa la più vera stagione, perchè resistano lungamente.

Le schegge del Castagno, specialmente d'alcune specie, hanno uso per colore nelle tintorie, e similmente la segatura messa in fusione produce un buonissimo inchiostro.

FEBBRAIO.

Si v'è facendo delle buche per riporre vi le piante che mancano nelle radure delle selve, e devono esser due braccia profonde, e larghe parimente due o tre per tutti i versi, secondochè la terra è più o meno compatta; dette buche però tornerà meglio averle fatte un anno per l'altro, perchè abbiano una cottura da' soli, o da' diacci.

Bisogna avvertire di far queste buche ai loro veri siti, e non a caso; altrimenti si vedranno le piante in alcuni luoghi tanto spesse, che in pochi anni si aduggiano scambievolmente, in altri poi son tanto lontane l'una dall'altra, che vi restano spazj ben grandi di

ter-

terra , che dalla negligenza de' lavoratori son condannati ingiustamente a rimanersi sterili , e senza frutto .

M A R Z O .

Costumasi in tutto questo mese di trapiantare i castagnoli dal Vivajo o Semenzajo nelle Selve, quando queste siano poste in terre forti , esposte alla tramontana , e dove i diacci si trattengono lungamente , perchè in altro caso si fa meglio questa faccenda nel Novembre.

Si fanno ancora in Vivai nuovi ; sì nel passato mese che in questo , e al principio d'Aprile , per mezzo della sementa in terra ben preparata , purchè le Castagne sian ben conservate .

In due modi si fanno i Castagnetti sì per palina , che per frutto ; il primo per sementa , il secondo per via di barbatelle , da innestarsi a suo tempo .

Si avverta però che il modo di fare i Castagnetti colla barbatelle o Castagni piccoli , di tre o quattro o cinque anni , riesce più sicuro e più utile

le che seminarvi le Castagne; perchè siccome per fare i Vivai o Sementai si sceglie la miglior terra, così le piante vengon più sollecite e più vegete.

La differenza che dee passare tra il piantare per uso di palina, o Porrina, e quello per frutto, consiste nella distanza delle piante, le quali nel primo caso devono tenersi lontane almeno otto o dieci braccia, nel secondo poi circa la metà per tutti i versi. Ogni podere in poggio dovrebbe avere un pezzo di terra coltivato a palina pel proprio servizio.

Chi seminerà le Castagne come sopra, usi la diligenza d'immergerle prima di seminarle, in morchia d'olio bollita insieme con aglio, e già fredda; e questo per salvarle dai topi, o altri animali. Di più si avverta in capo all'anno dopo nate, di scavarle intorno al virgulto, e ritrovare la detta Castagna, e staccarla da esso, perchè macerandosi così unita, potrebbe apportar danno al Castagno, e farlo perire.

Agli ultimi di questo mese, o al prin-

principio del seguente si abbia l'avverenza di pulire le nuove pianticelle ne' Semenzai o Vivai da tutte l'erbe, farchiarle, o sinuover loro intorno leggermente la superficie del suolo, e rincalzarle nel medesimo tempo acciò possano prender più presto robustezza. Lo stesso si seguiti a far nella State e nell'Autunno, tenendole sempre pulite dall'erbe.

APRILE.

Tutti i Piantoni, sì tolti dal Semenzajo, i quali sono i più sicuri, che allevati a guisa di Polloni al piede delle stesse piante domestiche, il che non fa che sfruttarle e deteriorarle, e portare avanti un Pollone sempre stentato, perchè nato su ceppe vecchie, tutti i Piantoni, dico, hanno bisogno di essere innestati. Qualunque seme benchè proveniente da Castagno domestico produce Castagno salvatico.

La maniera di innestarli non è punto diversa da quella che si usa pei
gel-

gelfi ; cioè prendendo il tempo che muovono , e sono in fugo , estraendo dalla marza buona e gentile l'anello col suo occhio , e ponendolo nella marza del Castagno falvatico in modo che ben lo rivesta , e ben vi combaci.

Oltre questa maniera d'innestare a anello , avvi l'altra che chiamasi a zappa , quando cioè fra il tronco e la scotizza del medesimo si frappone la marza presa da una delle varie specie di Castagni domestici , e sono i Carpinesi e i Pastinesi quegli che comunemente si scogliono usare , e che producono miglior frutto . Vi sono anche i Rossoli , dai quali si prendono le marze con buon successo .

Si procuri di tener pulite dall'erbe le piccole piante de' Vivai , zappando minutamente più volte il terreno anche nella state , e se patiscono d'asciutto , si adacquino con discretezza .

M A G G I O.

SI fanno gl' innesti de' Castagni ne' paesi alti. Si rivedono gl' innesti già fatti, e se i rami tendono a far confusione, si tagliano tutti quegli che escono dall'ordine, e così averemo belle piante, e di maggior forza.

Si pota il Castagno, levandogli i seccajoni e le rame basse, le quali non sono più da frutto. Egli insomma vuol esser guidato dritto ed in alto.

Alcuni amano di tener le piante a forcilla, ma non ne hanno sì bel legname, come quando il fusto è mantenuto perpendicolarmente, e le sottopongono più ai danni della neve, la quale vi gravita e le scoscende.

Dei ramuscelli poi di fresco recisi si forma altrettanti correnti, i quali bene squadrati, e con un pennajo intaccati sulle testate dell'un capo e dell'altro, si abbrustoliscono un poco così pieni di sugo nel forno, donde poi levati si sfogliano in tante sottili stecche, secondo le tacche fattevi antecedente-
men-

mente, colle quali stecche si fabbricano graticci, corbelli e canestre di leggerissimo peso, e di fortissima tessitura.

Il ripulir le piante dal legname guasto e secco, bisogna farlo di tanto in tanto nell'anno, eccettuato in Luglio e Agosto; poichè essendo quelle per ordinario molto esposte alla furia dei venti ed al peso delle nevi, facilmente avviene la rottura di qualche ramo.

Quando patiscono nelle cime bisogna scapazzarle, e tagliare ancora il fusto fin dove bisogna; nè è necessario che sotto la tagliatura vi sia ramo alcuno, ma basta solamente che vi resti qualche piccolo polloncello, e che la tagliatura non si faccia totalmente nel liscio.

GIUGNO.

Circa il principio di questo mese si rivedono gl' Innesti, e si tolgono loro le nuove messe, che sorgono pel fusto salvatico. Quando poi se ne trovino de' non bene attaccati, come suol seguire, in tal caso si lasci loro crescere solamente una sortita salvatica la più vicina all'e-

stremità, per innestarli di nuovo nell'anno seguente.

Si zappi il suolo de' Vivaì per metterlo in maggior attività, e per levar l'erbe nocive dintorno alle nuove piante, il che giova loro infinitamente. Se poi abbiano patito di asciuttore, si adacquino, come si è detto.

Verso la metà del mese si vede spuntare Riccio, o Cardo, e la pianta aver già preso un vigore di adulta vegetazione: allora è il vero tempo di sfogliare i Castagni massime i Romagnuoli, detti Panticosi nella Lunigiana, come di foglia più forte: la foglia poi legata in mazzi si scotta nell'acqua bollente, si asciuga, e si serba, ed in questa maniera riesce manevole; e mediante un ammollatura divien atta a servir come di recipiente, alla fabbricazione de' così detti Nicci, composti di farina di castagne, i quali tengon luogo di pane presso le genti montanare.

LUGLIO R AGOSTO.

IN questi due mesi non si può attendere ad altro, che a segare ne' migliori Castagnei quel poco di fieno ferotino, che la natura vi à scarsamente prodotto, impiegando il restante del tempo in far delle Carbonaje co' seccaioni recisi, e con le ceppa sbarbate, riuscendo il carbone di tal legname utilissimo a molte arti, e specialmente a quella de' Fabbri, i quali per tirare il ferro dolce non adoprano altro che Carbone di Castagno.

Si riveggono ancora con attenzione i canali delle acque, e secondo la positura del suolo si rimedia a tempo, acciò le piogge dell' inverno non portin via la terra.

Non farà fuor di proposito il notare, che intorno alla metà di Agosto si forma l'anima nel Riccio, dalla quale come da suo seme, si fa poi la Castagna. A misura della robustezza e fecondità della pianta cresce il Riccio, e seco la Castagna vestita di due cortecce di co-

lor bianco, la seconda delle quali, ossia l'interiore, è assai più sottile e tenera della prima, che va facendosi sempre più consistente nell'avvicinarsi il tempo della sua perfezione; lo che suol d'ordinario accader sull'incominciare dell'Autunno, e tramanda all'esterno alcune macchie come verghe, di colore pressochè scuro, o tendente in rosso secondo le rispettive qualità della pianta, tantochè a poco a poco si veste poi tutta del suo colore specifico, segno ordinario della perfetta maturità.

SETTEMBRE E OTTOBRE.

A' Primi di Settembre il diligente contadino deve pensare a chiudere i Castagneti per ripararli dai facili danni, e nello stesso tempo a far ne' balzi e luoghi scoscesi delle fosse e de' ripari per trattenere i frutti che non cadano fuori del confine della sua tenuta.

Dice il proverbio, per S. Michele, la succiola nel paniere, vale a dire che cominciasi verso la fine di Settembre, durando a tutto Ottobre a raccattar le
Ca-

Castagne, che spontaneamente cadono ;
o che si perticano per atterrarle.

Siccome cadono parimente dei Ricci ferrati in gran quantità, a tale oggetto si usano piccoli rastrelli, detti Rastrellini, per separare dalle Castagne già diricciate i ricci caduti immaturi, e ancor chiusi, dai quali percosso e battuti con un manevole mazzapicchio, volgarmente detto Picchiotto, si estraggono le Castagne, o come dicono, si diricciano, e si scardano.

In alcuni, luoghi, come nel Mugello, forman dei Cardi ferrati tante masse, che chiamano Ricciaie, e gli lasciano fermentare tantochè si aprano, ed il frutto acquisti una certa maturità. Bisogna però avvertire di non gli far riscaldar di soverchio, perchè le Castagne non impiolino, come sogliono dire, cioè non comincino a vegetare inopportunamente e talliscano.

NOVEMBRE.

R Accolte e diricciate che siano le Castagne, si trasportano per prosciugarle ne' Seccatoj, composti di due stanze, una sull'altra. La superiore di queste, ove si stagionano le Castagne, propriamente detta Caniccio, vien formata da una quantità di piccole mazze rotonde, o anche quadrate, dette Caselle, poste alquanto rade, e in adeguato spazio fra le distanze delle travi che sono a traverso del Seccatojo, o Metaro. Sparsevi sopra e ammassate le Castagne, s'accende in mezzo alla stanza sottoposta un fuoco continuo, ma però regolato, per cui perdono esse prima tutta l'esteriore umidità e si prosciugano poi a poco a poco, e si seccano. Perchè segua ciò in tutte egualmente, bisogna agitarle, rivoltarle, specialmente se si accresce nuovo fuoco.

Quando si è raccolta una porzione competente di Castagne, torna bene seccarle, perchè indugiando a farlo
do-

dopo l'intera raccolta, nel tenerle ^{ammassate} potrebbero riscaldare e guastarsi.

Si osservi che i Seccatoj abbiano disopra l'asolo per il fumo, almeno nel colmo, alto tre o quattro braccia.

Le Castagne non si debbon riporre umide, per quanto si può: altrimenti la farina diventa rossa; ed ha meno credito assai della bianca.

Si raccolgono e si ripongono nelle capanne le foglie cadute, per servir di letto a' bestiami.

Se vogliasi ricavar dalle piante assai frutto, si procuri di ben coltivarle; lo che si fa dai più diligenti verso la fine di questo mese, con seppellire al piede del Castagno le foglie e i Ricci caduti facendo dalla parte superiore una fossetta a guisa di semicircolo, chiamata volgarmente Rosta, dove quelli macerati dalle acque piovane servono di governo.

Si piantano i Castagnoli nelle Selve, quando non si sia fatto nel Marzo.

Circa la metà di questo mese è il tempo proprio per far i Vivai, benchè,

come si è detto, si facciamo anche nel Marzo. La terra deve essere vangata nella state passata, ed ora si vanga o si zappa di nuovo in tempo che non sia troppo bagnata, per lo meno tre palmi a fondo, facendovi con l'aratro, o col marrone, secondo la vastità del luogo, i solchi in distanza di due palmi incirca l'uno dall'altro, e nella medesima distanza in detti solchi le buchette sterzate, dove si pongono le Castagne le più perfette, con concime e terra.

Quando si fanno Vivai per Porri-
ne, e non per uso delle selve, si può
seminare le Castagne molto più spesse,
per aver maggior quantità di Castagni
nello stesso spazio di terra; essendochè
le piante che ne sorgono non dovendosi
innestare, si possono levar del Vivaio
almeno due anni prima, che se dovessero
esser frutto.

D I C E M B R E.

QUando le Castagne son secche, si tolgono dal Caniccio per ripulirle dalle due cortecce riarse già dal fuoco, e pressochè staccate dalle Castagne medesime; la quale separazione facilmente segue col metterle in alcune sacchette di panno rozzo untato col sego, alla misura di un mezzo stajo per volta, e poi col batterle a pien braccio sopra di un grosso ceppo, dentro il Pestatojo.

Diverso è l'uso di pestarle nella Lombardia, ove pongono le Castagne secche in una pila concava di legno di castagno, o di noce. Dalla parte anteriore di questa sono alzate due stagge con traversa, sulla quale sedendo il Contadino alza ed abbassa a vicenda co' piedi un manganello congegnato nelle stagge medesime, a cui aggiunge forza un'altra mazza che tiene in mano, e colla quale preme il manganello suddetto, che cerchiato e dentato di ferro nella cima percuote
con

con impeto e pulisce le Castagne medesime; alle quali poi, sguosciate che siano o nella pila, o nella sacchetta, si dà l'ultima mano col dibatterle nelle Vassoie.

Bisogna macinar le Castagne secche subitochè saranno ritirate dai Contadini, acciò non prendan l'umido, cosa che accade facilmente; ma separate e ben ripulite le Castagne dalla scorza ridotta in sapa, non resta che macinarle per farne farina dolce. La mola suol adoprarli di macigno, non di pietra focaja.

Doendosi disseccar la macinatura, per la mancanza delle acque ai Mulini, o per altra ragione, si ripongono in stanze asciutte insieme ammontate con la loro stessa pula o ventolaccio.

Le Castagne salvatiche, ed i frantumi delle domestiche, che son detti Pistura in alcuni luoghi, si macinano a parte per servirsi della farina per ingrassare i majali; i presciutti de' quali animali riescono eccellenti nel Casentino con assumarli con foglia di Castagno.

Per

Per conservar la farina dolce fa duopo scegliere un luogo asciutto e fresco, e però sta sempre meglio tra i tavolati, o Scrigni, dello stesso Castagno, che ne' Roggi a muro, avendo anche più credito presso i compratori. Dipiù è necessario calcarla nei medesimi magazzini coi piedi sino a ridurla, per così dire, impietrita; e qualora non abbia contratto del vizj fin dalla sua origine, o nella seccatura o nella macinatura delle Castagne (che in tal caso corre pericolo di tarlo, o di altro vizio, qual'è d'ordinario il sito acuto chiamato il Grasso) conservasi perfetta sino a tre anni e più.

I più diligenti sogliono spargere sopra la farina di già calcata, o della cenere, o del ventolaccio, all'altezza di quattro dita, per la miglior conservazione della medesima.

Fine del Calendario del Castagnajo.

Del

Del Sig. Proposto Lastri, si trovano vendibili in Venezia alla Stamperia GRAZIOSI a S. Apollinare i seguenti libri, che formano un Corso Completo di Agricoltura Pratica per l'Italia.

Calendario del Vangatore, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Vangatore scritto dal Proposto Lastri: produzione che deve essere sommamente cara agli Agricoltori. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Semina-
tore, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Semina-
tore, scritto dal Proposto Lastri. Occupazione delle più interessanti nell'Agricoltura, che rende ricco il provido e diligente Semina-
tore. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Mareman-
no, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Lavoratore Maremanno pubblicato dal Proposto Lastri. Libretto utilissimo, che insegna la vera maniera di far la semenza, e le altre faccende sino alla tritura, e riponitura de' Grani. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Vignajo-
lo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Vignajo, scrit-

to dal Proposto Lastri. Guida necessaria al Col-
tivatore di questa ricca pianta per avere un pro-
dotto al doppio del consueto. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Ortola-
no, nel quale restano de-
scritte le faccende mensua-
li dell'Ortolano, scritto dal P. Lastri. Ossia Rac-
colta di precetti utilissi-
mi, formati dalla più di-
ligente pratica, e tratti dai migliori Maestri di questo ricco Ramo di A-
gricoltura. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Giardi-
niere Fiorista, nel quale restano descritte le fac-
cende mensuali del Giar-
diniero Fiorista, del Pro-
posto Lastri. Trattato il più esatto in questo ge-
nere comparso per aver ogni sorta di bellissimi fiori, e anche in stagio-
ni fuori delle loro ordina-
rie, indicando i tempi di seminare i semi d'America, d'Africa, e India, non che quelli di usar le Stufie. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Boscajo-
lo, nel quale restano de-

scritte le faccende mensuali del Boscajolo, scritto dal Proposto Lastri. Ossia raccolta di Regole di gran profitto in particolare riguardo al modo di far eseguire i tagli del legname; tanto da Costruzione, che da Fabbri- ca, non che del taglio della legna da fuoco, con dei consigli riguardo ai Carbonaj e Pastori. In 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Castagnajo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Castagnajo, scritto dal Proposto Lastri. Descrizione utilissima, nella quale s'indica l'unico mezzo di far propagare una pianta di tanta utilità per alimentare la gente della Campagna, articolo dell'Agricoltura in molti luoghi dell'Italia trascurato, con in fine la regola per macinar le Castagne, e la maniera di conservarne la Farina. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Cascinajo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Cascinajo, scritto dal Proposto Lastri. Avvertenze necessarie per le Stalle e Cascine riguardo in particolare a far il Burro, Ricotto, Caseio; ed altre riguardo al Lat-

te, alle Pasture, alle Vaccine ec. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Pecorajo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Pecorajo scritto dal Proposto Lastri. Trattato necessario a chiunque nelle loro Campagne vuol trar profitto da questo ricco ramo d'Industria, nel quale tutto è trattato diffusamente in ciò che riguarda le Lane. 8. 1793. L. — 10.

Calendario dell'Apiajo, o Custode delle Api, nel quale restano descritte le faccende Mensuali dell'Apiajo, o Custode delle Api. Guida pratica per ben dirigere e governare il popolo delle Api, e trarne annuale ricco prodotto, indicando a custodi tutte le regole per riuscire perfettamente nel loro carico. 8. 1793. L. — 10.

Calendario adattato ad un Proprietario a cui convenga attendere a far l'agente da perse, e a chi dice di non saper cosa fare in Campagna. Pubblicato dal Proposto Lastri. 8. 1793. L. — 10.

Proverby pel Contadino in quattro classi divisi, i quali servono di Precetti per l'Agricoltura. Libretto diretto ai Proprietarj delle Terre. ec. 1790. 8. L. — 1

Regole per i Padroni dei Poderi verso i Contadini per proprio vantaggio e di loro: aggiuntavi una Raccolta di avvisi ai Contadini sulla loro salute. ec. 8. 1790. L. — 15.

Ricette Veterinarie e

Georgiche Raccolte per bene dei Proprietari delle Terre, e dei Contadini dal Proposto Lascri Autore delli dodici Calendarij, ossia corso completo di Agricoltura Pratica. 8. 1793. L. 1.

Altri Libri d' Agricoltura, che si vendono alla Stamperia suddetta.

A Potegmi Agrarij, ossia Istruzioni per via di massime tratte dalle Opere de' due insigni Agronomi Carone, e Varone dal Nobile Sig. Co. Pietro Caronelli Accademico Aspirante, e Socio di molte altre Georgiche Accademie Nazionali, ed Estere. ec. 8. L. 1: 10.

Carta generale, o Tavola esatissima, che mostra il vero tempo dell' Aurora, levar del Sole, Mezzogiorno, Mezzanotte, ec. in foglio di Carta Reale per poter far un quadro da ornare una Camera. L. — 15.

Istruzioni Elementari d' Agricoltura, ovvero Guida necessaria ed utilissima agli Agricoltori Italiani per far fruttare le loro Campagne il doppio del consueto. ec. 1787. 12. L. 2.

Trattato della Coltura de' Persici e degli Alberi da frutto. Si aggiunge in

fine il metodo di fare le Semenze de' Fiori. ec. 8. 1787. L. 1.

Del Debito che hanno i Parrochi ed i Curati della Campagna di educare ed istruire i Contadini nelle migliori regole della Economia rurale. ec. 8. L. 2.

Regole e Macchine per bene eseguire le faccende principali di ciaschedun mese mentovate ne' dodici Calendarij. Del Vangatore, Del Seminatore, Del Maremmano, Del Vignajolo, Dell' Ortolano, Del Giardiniero, Del Boscajolo, Del Castagnajo, Del Cascinajo, Del Pecorajo, Del Custode delle Api, e finalmente del Calendario adattato ad un Proprietario a cui convenga attendere a farl' Agente da per sé, e a chi dice di non saper cova fare in Campagna. Opera del Proposto Lascri con dieci Tav. incise in rame descriventi le macchine suddette. 8. 1794. L. 2 :